



Art.-Nr.: 33361

BODEGAS CASA PRIMICIA CRIANZA

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Rioja Alavesa
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Calificada (DOCa)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	2,1 g/l
SÄUREGEHALT	5,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Tempranillo

BODEN

Kontinentales Klima der Rioja Alavesa, heiße Sommer, kühle Nächte, recht trocken

BESCHREIBUNG

Die Tempranillo-Trauben werden manuell in 15-Kilo- Behältern gelesen. Die Reifung des Weins erfolgt während 12 Monate in Holzfässern aus amerikanischer Eiche. Danach erfolgt ein weiteres Flaschenlager von 12 Monaten in klassischen Barrique Fässern. Diese Crianza zeigt sich von rubinroter Farbe mit ziegelroten Schattierungen, schönes, kompaktes Fruchtaroma mit ledrigen Nuancen, Gewürzen und Vanille; intensiv und frisch im Gaumen, ausgewogene Tannine und angenehme Säure; delikate und elegant. Am besten zu gegrilltem oder zu gebratenem Fleisch. MUNDUSvini 2015: Goldmedaille für Jg. 2012